

Receta de Pimientos Rellenos de Tortilla de Patatas

09 Jun 2014



Buenos días a tod@s, supongo que habréis pasado un buen fin de semana, para hoy lunes os dejo esta rica receta que seguro que os va a gustar, resulta un plato muy rico y es fácil de preparar, ideal para comer en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Pimientos verde (tres o cuatro)
- Pimientos rojos medianos (tres o cuatro)
- Huevos (tres)
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Leche (dos cucharaditas)
- Levadura (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortar en rodajas como para tortilla
2. En una sartén con aceite de oliva, freír las patatas con la cebolla bien picadita
3. Mezclar las patatas, ya fritas, con los huevos batidos, la leche y la levadura y añadir un poco de sal
4. Sacar las semillas de los pimientos cortando la parte de arriba con cuidado de no romperlos
5. Rellenar los pimientos con la masa de patatas fritas y freírlos en aceite a fuego medio procurando que no se quemen
6. Ponerlos sobre papel de cocina para que absorba la grasa
7. Cortar en rodajas y colocar en una fuente
8. Servir caliente o frío y....buen provecho!!!